Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Istruzioni importanti per la sicurezza 4
Dichiarazione di conformità CE 9
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 9
Installazione 9
Montaggio dell'apparecchio 9
Prima di collegare l'apparecchio 10
Dopo il collegamento 10
Prima del primo utilizzo 10
Accessori 11
Inserimento della sonda 12
Protezione anti-avvio a forno vuoto 13
Blocco a chiave 13
Grado di cottura (solo funzioni automatiche) 14
Messaggi 14
Raffreddamento 15
Scelte rapide 15
Accensione/Spegnimento 16
Modifica delle impostazioni 16
Cottura continuata 19
Avvio ritardato 20
Timer 20
Cottura e riscaldamento a microonde 21
Funzione Jet Start 22
Preriscaldamento rapido 23
Statico 24
Statico + Microonde 25
Griglia 26
Grill + Microonde 27
Turbo Grill 28
Turbo Grill + Microonde 29
Termoventilato 30
Termoventilato + Microonde 31
Funzioni speciali - Mantenimento in caldo 32
Funzioni speciali - Lievitazione 33
Riscaldamento automatico 34
Scongelamento rapido 36
Scongelamento manuale 38
Panetteria prof. 39
Pasticceria prof. 40
Rosticceria prof. 41
Manutenzione e pulizia 43
Dati per verifica prestazioni riscaldamento 44
Caratteristiche tecniche 44
Consigli d'uso e suggerimenti 45
Guida alla ricerca guasti 46
Servizio di assistenza 46
Smaltimento degli elettrodomestici 46

Istruzioni importanti per la sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali o l'uso all'aperto). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità

fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio, a meno che non agiscano sotto la sorveglianza di un adulto.

- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio, perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
- Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

- Non lasciare l’apparecchio incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
- Usare solo recipienti adatti all’uso in forni a microonde.
- Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in un contenitore per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).
- Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi o se si nota del fumo, tenere

chiuso lo sportello e spegnere il forno. Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

- Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di apparecchio è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- Non rimuovere nessun pannello di copertura. Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.
- Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale da imballaggio
- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺).
- Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

Risparmio energetico
- OPreriscaldare il forno a microonde solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere l'apparecchio 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche se l'apparecchio è spento.

Smaltimento del prodotto
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Installazione

Dopo avere disimballato l'apparecchio, accertarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente.
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

Montaggio dell'apparecchio

Durante l'installazione seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Prima di collegare l'apparecchio

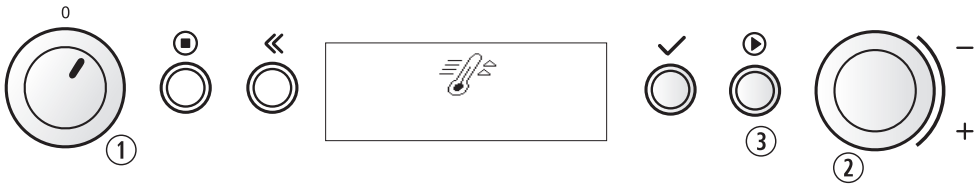
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.
Non rimuovere il pannello di protezione che si trova sulla parete laterale interna del forno a microonde.
Questo pannello impedisce che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.
Vuotare completamente il forno prima di procedere all'installazione.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Si potrebbero creare rischi di scosse elettriche, d'incendio o altre situazioni pericolose.
Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di assistenza qualificato per fare installare una presa vicino all'apparecchio.
Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Dopo il collegamento

Il forno a microonde può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo (cottura alimenti), **il forno deve essere portato alla temperatura massima (250°C).**
Procedere come di seguito descritto.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Preriscaldamento rapido.
2. **Ruotare la manopola** per impostare la temperatura a 250°C.
3. **Premere il tasto start.**

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene per 10 minuti prima di spegnersi.
Lasciare raffreddare il forno a temperatura ambiente e asciugarlo con carta da cucina inumidita.

Accessori

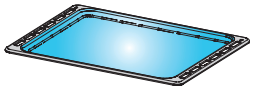
INDICAZIONI GENERALI

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

Sono disponibili in commercio diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

TEGLIA DA FORNO

Utilizzare la teglia da forno per la cottura con la funzione "Ventilato".



Non usarla mai in combinazione con le microonde.

SONDA

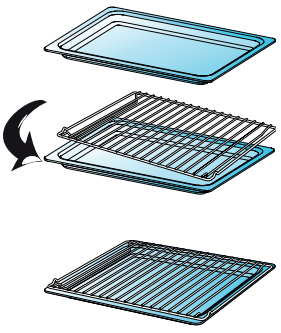
La sonda deve essere utilizzata esclusivamente per la funzione Rosticceria prof. Non è possibile utilizzare la sonda per alcuna altra funzione. Misura la temperatura interna degli alimenti e la visualizza sul display.

Questa sonda ha il compito di rilevare la temperatura all'interno del cibo in un campo compreso tra 45°C e 90°C. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio si spegne e sul display compare la scritta "Temperatura raggiunta".

Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno inumidito o carta da cucina.

LECCARDA IN VETRO

Utilizzare la leccarda in vetro sotto la griglia quando si usa la funzione "Grill" o "Grill e microonde". Può essere usata anche come utensile di cottura o teglia da forno quando si usa la funzione "Ventilato" in combinazione con la funzione "Microonde".

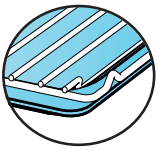


La leccarda consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa la funzione "Microonde". Deve essere collocata sul ripiano al livello 1.

Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.

GRIGLIA DI COTTURA

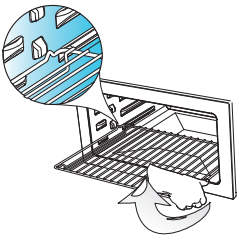


Usare la griglia con tutti i metodi di cottura, eccetto quando si usa soltanto la funzione "Microonde". La griglia permette una circolazione ottimale dell'aria calda intorno agli alimenti. Quando si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda in vetro sotto la griglia.

Assicurarsi che la sporgenza di protezione contro il ribaltamento sia rivolta verso l'esterno quando si inserisce nel forno la combinazione leccarda in vetro e griglia. La griglia può essere utilizzata con la funzione "Ventilato". Può anche essere usata quando si combina questa funzione con la funzione "Microonde".

PROTEZIONE CONTRO IL RIBALTAMENTO

La griglia ha una piccola sporgenza che deve sempre essere rivolta verso l'alto. Funge da protezione contro il ribaltamento quando si utilizza la griglia da sola.

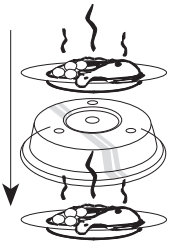


Assicurarsi che la sporgenza di protezione contro il ribaltamento sia sempre rivolta all'indietro quando si inserisce la griglia.

Sollevare leggermente la parte anteriore della griglia quando viene arrestata dalla protezione e tirarla delicatamente per sbloccarla.

COPERCHIO

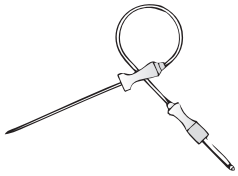
Utilizzare **il coperchio** per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.



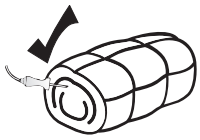
Usare il coperchio per il riscaldamento su due livelli.

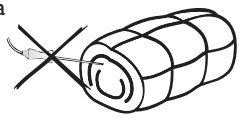
Inserimento della sonda

1. **Inserire la sonda** nell'alimento mentre è ancora sul banco di lavoro della cucina.



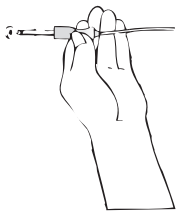
Assicurarsi che la sonda sia inserita il più possibile all'interno dell'alimento. In questo modo si otterrà una lettura della temperatura più precisa.





2. **Collocare** la pietanza preparata nel forno.

3. **Rimuovere il tappo della sonda** e collegare la sonda alla presa di corrente del forno assicurandosi che il cavo sia libero anche dopo che è stato chiuso lo sportello del forno. Sia la presa di corrente che la spina della sonda sono prive di corrente.



TEMPERATURA

La sonda temperatura deve solitamente essere inserita in modo tale che la punta della sonda sia posizionata nella parte più spessa dell'alimento, dato che è questa la parte che richiede il tempo più lungo per scaldarsi.

La punta della sonda non deve toccare le ossa che l'alimento può contenere. Inoltre, evitare di inserire la sonda in parti grasse dell'alimento, in quanto tali parti si scaldano più velocemente fornendo temperature fuorvianti. La sonda deve, se possibile, essere inserita in modo tale che la punta non tocchi le pareti o il fondo del recipiente di cottura.

La temperatura impostata deve essere superiore alla temperatura corrente dell'alimento.

Non è possibile utilizzare la sonda quando si preparano dolci e marmellate o piatti che richiedano di cuocere o sobbollire per un lungo periodo di tempo, Questo perché la temperatura massima che può essere impostata è di 90°C.

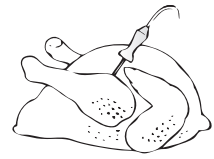
Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

Il forno non deve essere messo in funzione con la sonda temperatura posta all'interno della cavità se non è inserita all'interno del forno.
Se si fa funzionare il forno senza rispettare quanto sopra espresso si rischia di danneggiare la sonda.

Usare solamente la sonda fornita in dotazione o raccomandata dal servizio assistenza. Sonde di altre marche in commercio non assicurano buoni risultati e possono danneggiare l'apparecchio.

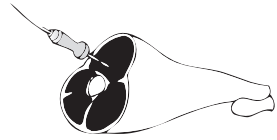
POLLO

Quando la sonda viene usata per preparare un pollo arrosto, la punta dovrebbe essere posizionata nella parte più polposa del pollo, cioè all'interno della coscia, dalla parte posteriore. Non deve toccare le ossa.



AGNELLO

Quando si cucina un pezzo/cosciotto di agnello, inserire la punta della sonda nella parte più spessa in modo che non tocchi l'osso.



MAIALE

Quando si cucina carne di maiale, per esempio una spalla, un cosciotto, una punta di culaccio, ecc., la sonda dovrebbe essere inserita nell'"estremità" del pezzo piuttosto che attraverso lo strato di grasso sulla superficie. Evitare di collocare la punta della sonda nelle parti grasse del maiale.

PESCE

La sonda può essere usata quando si cucinano pesci interi, pesci di grosse dimensioni come luccio o salmone. Posizionare la punta della sonda nella parte più spessa, non troppo vicino alla spina dorsale.

Protezione anti-avvio a forno vuoto

Questa funzione viene attivata automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità standby.

Per disabilitare il blocco di sicurezza **è necessario aprire e richiudere lo sportello,** ad esempio per introdurre un piatto.

Blocco a chiave

1. **Premere contemporaneamente i tasti Indietro e OK** e tenerli premuti finché non vengono emessi due segnali acustici (3 secondi).

Attivare questa funzione per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.
Quando il blocco è inserito, i tasti e le manopole sono disabilitati e non producono alcun effetto, ad eccezione del tasto di spegnimento.

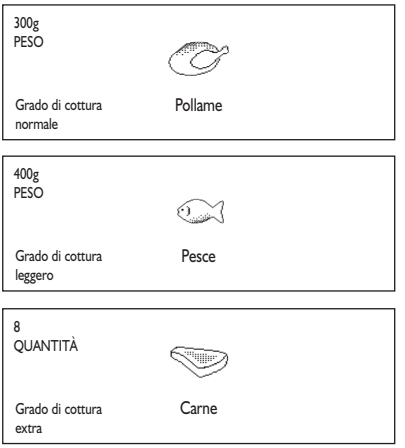
Il blocco dei tasti può essere disattivato con la stessa procedura con cui viene attivato.

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

Il grado di cottura può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.
Scegliendo una di queste funzioni, il forno sceglie automaticamente l'impostazione standard predefinita. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Extra	**Massima temperatura finale**
Normale	**Impostazione standard predefinita**
Lampade	**Minima temperatura finale**

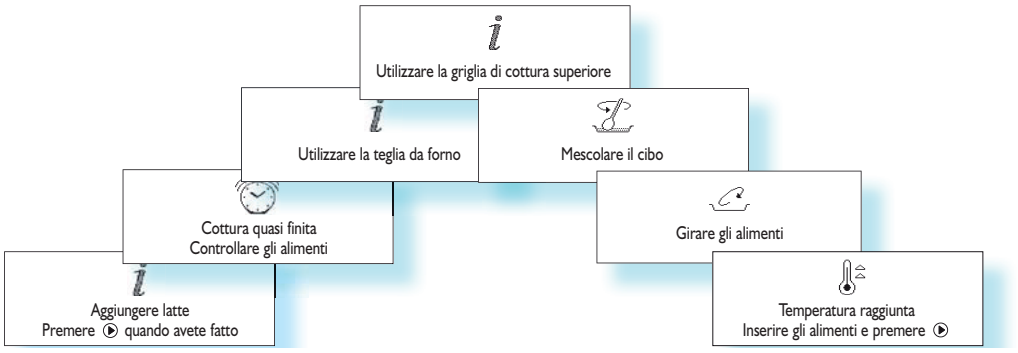
Per fare ciò, selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando i tasti Su e Giù prima di premere il tasto Start.



Messaggi

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si fermi e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

Quando appare un messaggio:
- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'azione e premere il tasto OK (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.



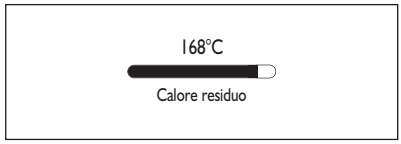
Raffreddamento

Al termine delle funzioni di cottura, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Se la temperatura è superiore a 100°C, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.

Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene visualizzata l'ora.

Premere il tasto Indietro per visualizzare temporaneamente l'ora durante la procedura di raffreddamento.



Scelte rapide

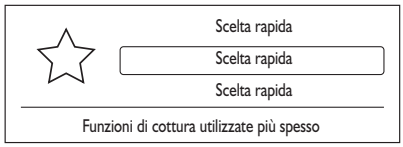
Per una maggiore semplicità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle funzioni più usate.

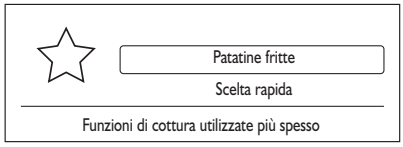
Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "scelta rapida".

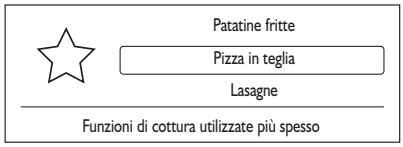
Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

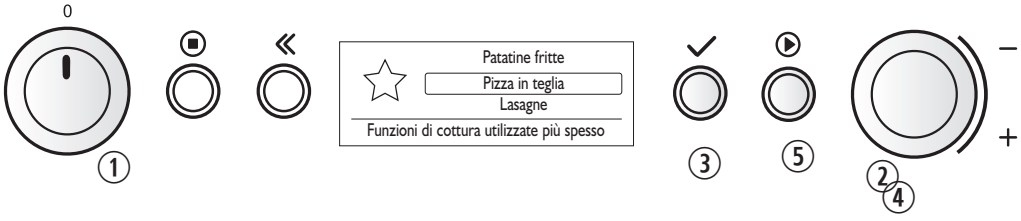
Quando si accede al menu delle scelte rapide, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.

Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.









1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Scelte rapide.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere la scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** oppure premere il tasto OK per apportare le modifiche richieste.
5. **Premere il tasto Start.**

Accensione/Spegnimento

Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off o ruotare semplicemente la manopola multifunzione.

Quando l'apparecchio è acceso, tutti i tasti e le manopole funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

Quando l'apparecchio è spento, sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).

Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presuppongono che il forno sia acceso.

Modifica delle impostazioni

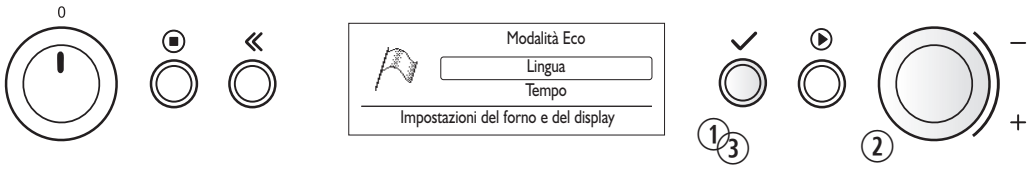
1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Impostazioni.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere una delle impostazioni da regolare.

Quando si collega il forno per la prima volta, viene chiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).

Dopo un'interruzione di corrente, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

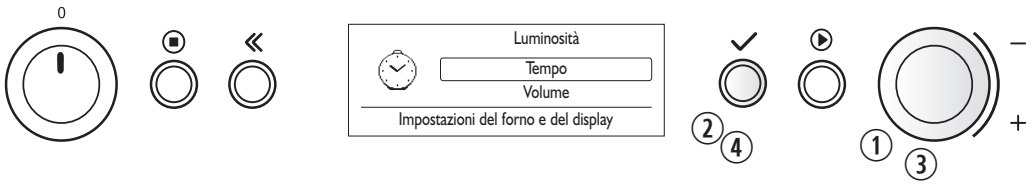
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

Lingua



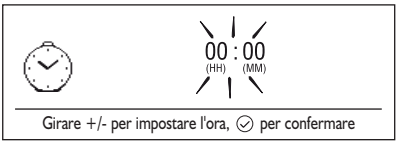
1. **Premere il tasto OK.**
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

Impostazione dell'ora

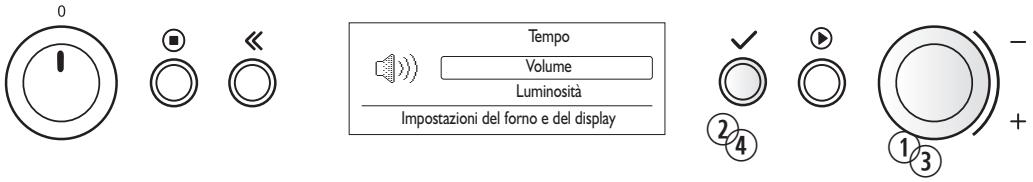


1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Tempo.
2. **Premere il tasto OK.** (Le cifre lampeggiano.)
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare l'orologio (in formato 24 ore).
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

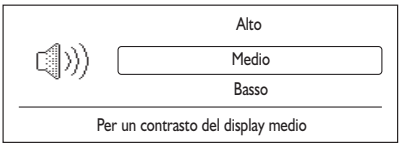
L'orologio è impostato ed è in funzione.

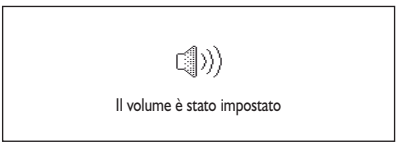


Impostazione del segnale acustico

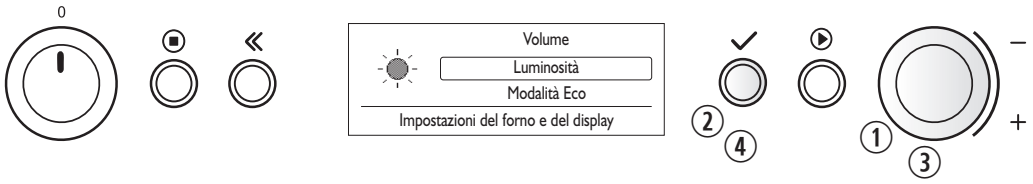


1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Volume.
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello del volume su Alto, Medio, Basso o Azzera volume.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

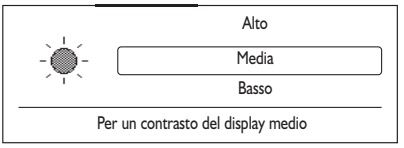




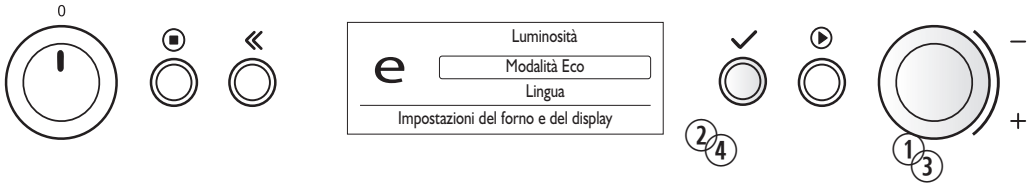
Luminosità



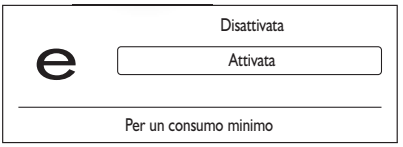
1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Luminosità.
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di luminosità preferito.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.



Eco



1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Modalità Eco.
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.



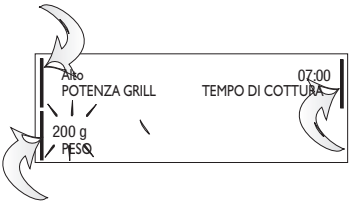
Quando è attiva la funzione ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

Quando il forno è spento, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Durante la cottura

Una volta iniziato il processo di cottura:
Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. In alternativa, è possibile ruotare la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo.

Ruotando la manopola di regolazione, è possibile scorrere tra i parametri per selezionare quello da modificare.



Premendo il tasto OK, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

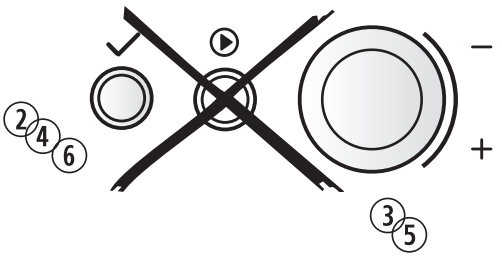
Premendo il tasto Indietro è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

Cottura continuata

Se non si imposta la durata di cottura (tempo), il forno continuerà a funzionare per 4 ore prima di spegnersi automaticamente.

IL FORNO CONTINUERÀ A FUNZIONARE CON LE FUNZIONI SEGUENTI	
	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	TERMOVENTILATO
PRO	**PANETTERIA PROF.**
PRO	**PASTICCERIA PROF.**
PRO	**ROSTICCERIA PROF.**
	FUNZIONI SPECIALI - MANTENIMENTO IN CALDO
	FUNZIONI SPECIALI - LIEVITAZIONE

Avvio ritardato



Usare questa funzione quando occorre che la cottura sia terminata a un determinato orario. Occorre impostare sul forno il tempo di cottura desiderato e l'orario previsto per il termine della cottura.

1. **Seguire la procedura di impostazione** per la funzione che si intende usare e arrestarsi quando è stato impostato il tempo di cottura. **Non premere il tasto Start.**
2. **Premere il tasto OK**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'orario di fine programma.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare l'ora di fine cottura.
6. **Premere il tasto start.** Viene così attivata la funzione Avvio ritardato e sul display viene visualizzato il tempo rimanente prima che il forno si accenda.

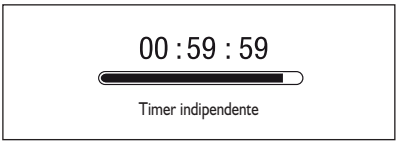
LA FUNZIONE AVVIO RITARDATO PUÒ ESSERE UTILIZZATA CON LE FUNZIONI SEGUENTI	
	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	TERMOVENTILATO

Timer

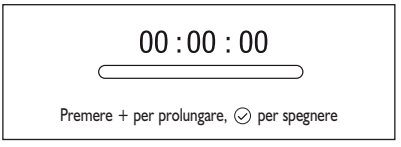
1. **Spegnere il forno** portando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto On/Off.
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo desiderato sul timer.
4. **Premere il tasto OK** per avviare il timer.

Utilizzare questa funzione per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.

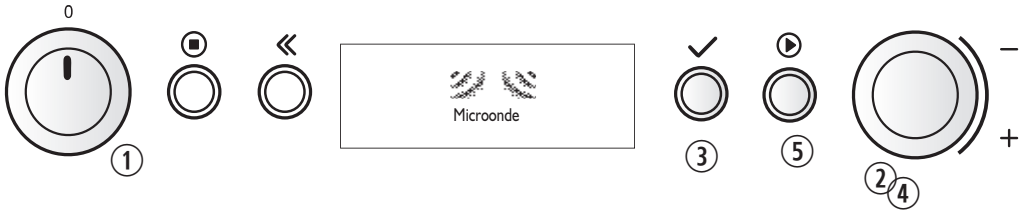


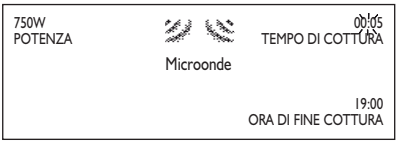
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette **un segnale acustico.**



Se si preme il tasto On/Off prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene disattivato.

Cottura e riscaldamento a microonde

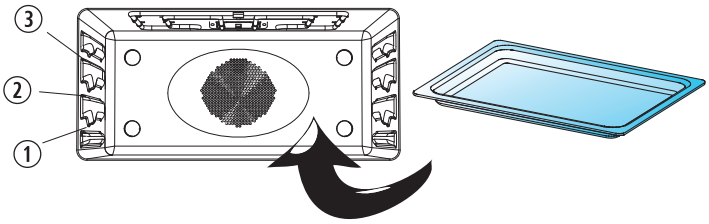




1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce Microonde.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. **Premere il tasto Start.**

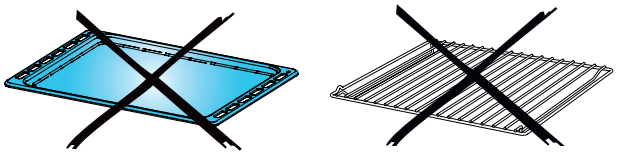
Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usa soltanto la funzione "Microonde".

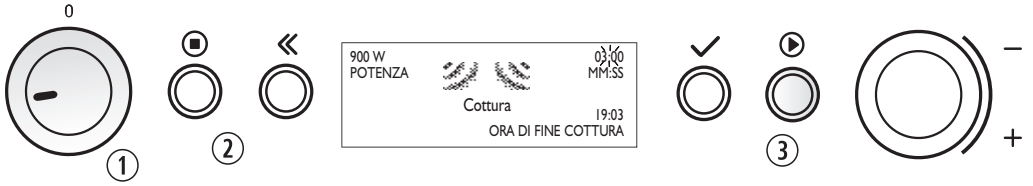


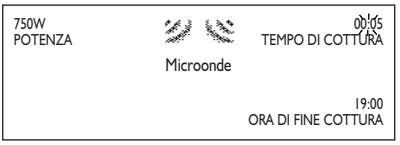
Livello di Potenza

SOLO MICROONDE	
Potenza	Uso consigliato:
850 W	**Riscaldamento di bevande,** acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	**Cottura di verdure,** carne, ecc.
650 W	**Cottura** di pesce.
500 W	**Cottura accurata** di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**Cottura lenta di stufati,** scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	**Scongelamento.** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**Per ammorbidire** i gelati
0 W	**Per l'uso** del solo timer.



Funzione Jet Start



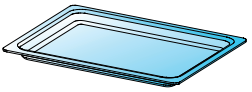


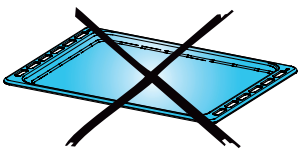
1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce Microonde.
2. **Premere il tasto On/Off.**
3. **Premere il tasto Start per avviare automaticamente** il forno alla massima potenza delle microonde con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

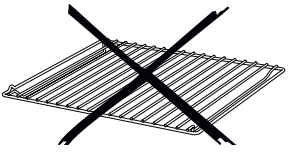
Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

Questa funzione è disponibile solo con il forno spento o in modalità standby e la manopola di regolazione in posizione Microonde.

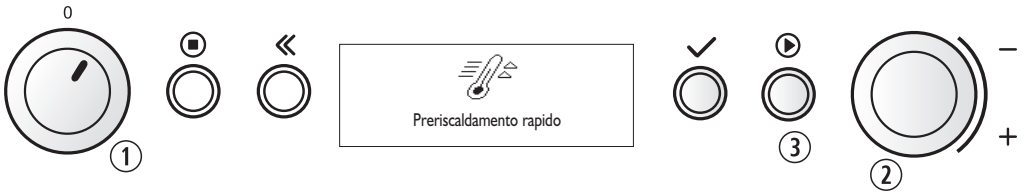
Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa questa funzione.







Preriscaldamento rapido

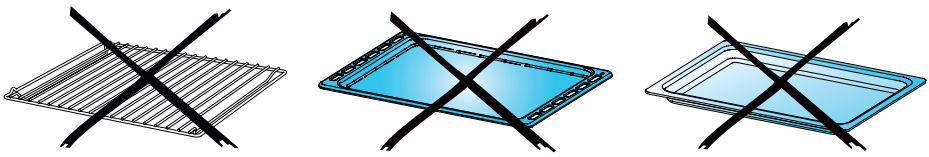


1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Preriscaldamento rapido.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto start.**

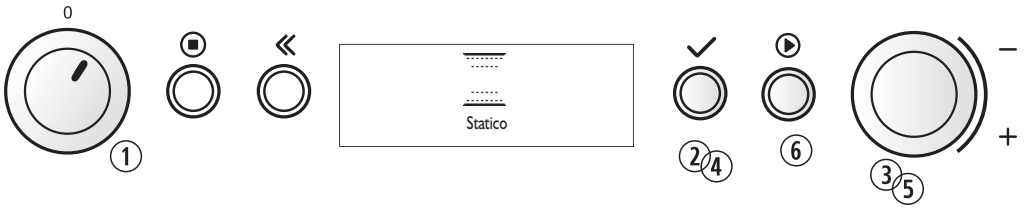
Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.

Non introdurre alcun alimento nel forno prima o durante la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.

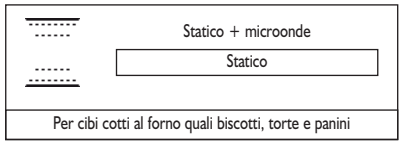
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, inserire il cibo e selezionare una delle funzioni ad aria ventilata per iniziare la cottura.

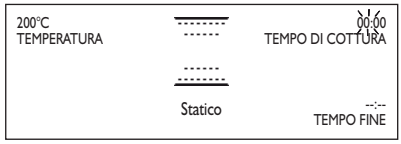


Statico



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Statico".
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto start.**





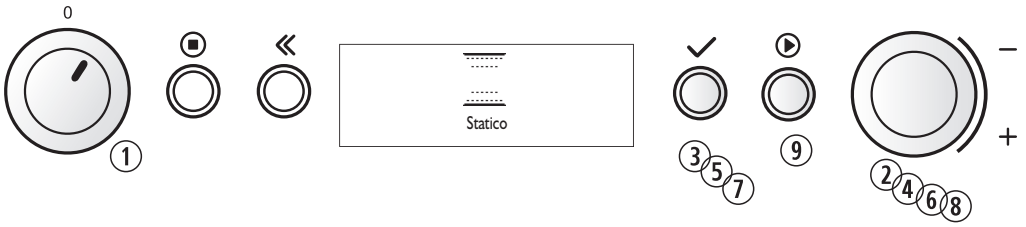
Utilizzare questa funzione esattamente come si fa con il forno tradizionale per cuocere biscotti, dolci, panini e meringhe.

NOTA: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

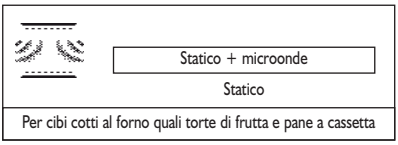
Quando si cuociono alimenti in piatti, collocare i piatti sulla griglia.

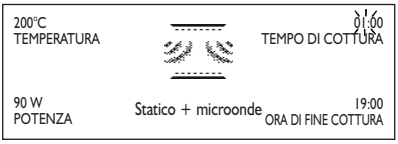
Usare la teglia da forno per panini e pizze.

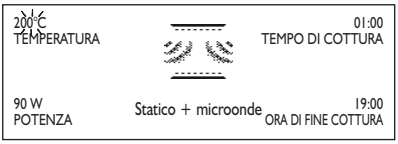
Statico + Microonde

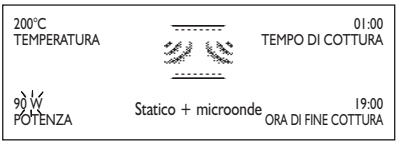


1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Statico".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione "Statico + Microonde".
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto start.**





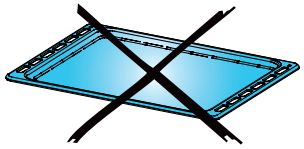




Utilizzare questa funzione per cuocere torte alla frutta, pane in cassetta e alimenti precotti surgelati.

Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

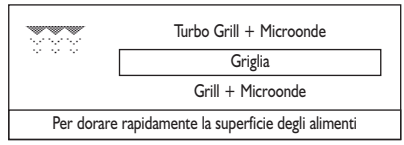
STATICO + MICROONDE			
Uso consigliato	Temperatura	Potenza microonde	Livello ripiano
Gratin, pesce	Attenersi a quanto indicato nella ricetta.	350 W	2
Arrosti		160 W	1
Pane		90 W	1
Doratura solo durante la cottura		0 W	

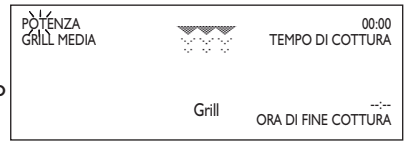


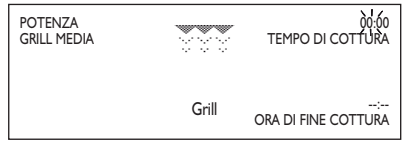
Griglia

Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia di cottura.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Grill.
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto start.**







Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.

Prima di utilizzare qualsiasi utensile assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

Non usare utensili in plastica con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

Preriscaldare il grill per 3 - 5 minuti al livello di potenza alto.

GRILL		
Uso consigliato	Potenza Grill	Livello ripiano
Toast al formaggio, hamburger, carne	Alta	3
Salsicce, spiedini alla griglia	Media	3
Doratura leggera degli alimenti.	Alta	

Grill + Microonde

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Grill.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Grill + Microonde.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del grill.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto start.**

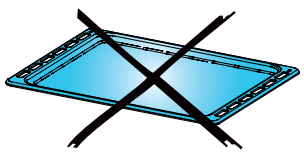
Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come lasagne, pesce o patate gratinate.

Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione "Grill + Microonde" è limitato al livello impostato in fabbrica.

Disporre gli alimenti sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

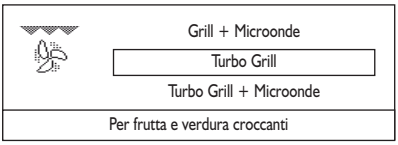
Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

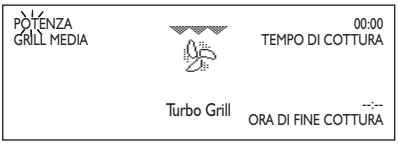
GRILL+MICROONDE			
Uso consigliato	Potenza Grill	Potenza Microonde	Livello
Pietanze gratinate	Media	350 W	1
Pollo a pezzi, verdure	Media	160 - 350 W	2
Tranci di pesce	Alta	90 W	3
Doratura solo durante la cottura	Alta	0 W	

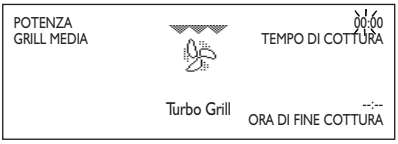


Turbo Grill

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce Grill.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Turbo Grill.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del grill.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
7. **Premere il tasto start.**







Utilizzare questa funzione per cuocere bocconcini di pollo, verdura e frutta gratinate.

Disporre gli alimenti sulla griglia.

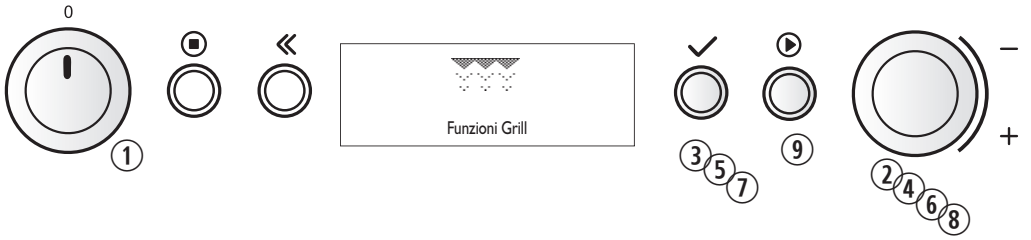
Prima di utilizzare qualsiasi utensile assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

Non usare utensili in plastica con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

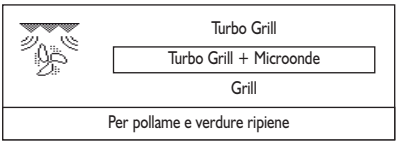
Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

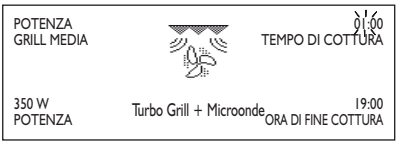
TURBO GRILL		
Uso consigliato	Potenza Grill	Livello ripiano
Filetti di pollo	Alta	2
Pomodori gratinati	Media	2
Frutta gratinata	Alta	1
Doratura solo durante la cottura	Alta	

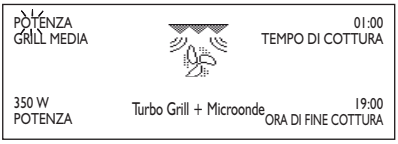
Turbo Grill + Microonde

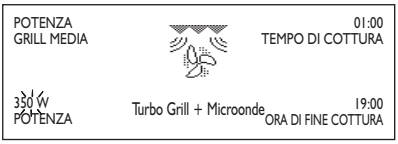


1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce Grill.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare Turbo Grill + Microonde.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza Turbo Grill.
7. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto start.**









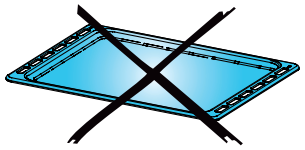
Utilizzare questa funzione per per cuocere verdure ripiene e pollo a pezzi.

Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione Turbo Grill + Microonde è preimpostato in fabbrica.

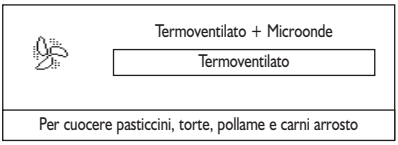
Disporre gli alimenti sulla griglia.

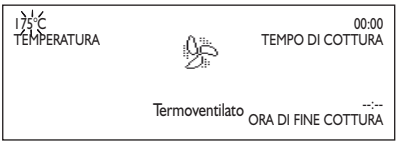
TURBO GRILL+ MICROONDE			
Uso consigliato	Potenza Grill	Potenza Microonde	Livello ripiano
Mezzo pollo	Media	350 W	2
Verdure ripiene	Media	160 - 350 W	2
Cosce di pollo	Alta	350 W	2
Mele al forno	Media	160 - 350 W	3
Pesce al forno	Alta	160 - 350 W	2

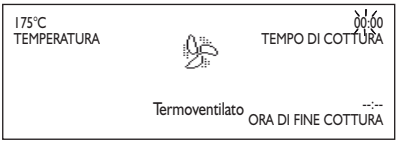


Termoventilato

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a raggiungere la posizione Termoventilato.
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto start.**





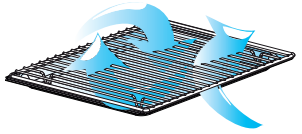


Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

Utilizzare sempre la griglia di cottura per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.

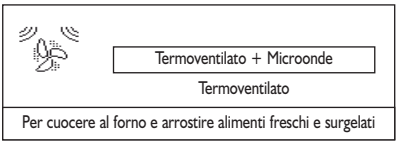
Utilizzare la teglia per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.

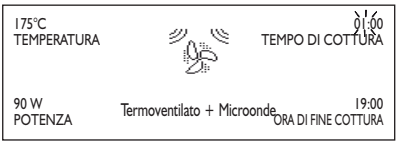


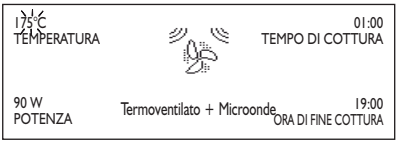
ALIMENTO	ACCESSORI	TEMPERATURA FORNO °C	TEMPO DI COTTURA
Roast beef, medio (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
Arrosto di maiale (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
Pollo intero (1,0 - 1,2 Kg)	**Piatto** su griglia di cottura	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
Torta tipo pan di spagna (pesante)	**Piatto dolci** su griglia di cottura	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
Torta tipo pan di spagna (leggera)	**Piatto dolci** su griglia di cottura	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
Biscotti	**Teglia da forno**	170 - 180 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 - 12 MIN
Pagnotta	**Piatto da forno** su griglia di cottura	180 - 200 °C, FORNO PRERISCALDATO	30 - 35 MIN
Pasta sfoglia	**Teglia da forno**	210 - 220 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 - 12 MIN
Meringhe	**Teglia da forno**	100 - 120 °C, FORNO PRERISCALDATO	40 - 50 MIN

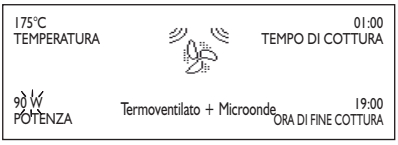
Termoventilato + Microonde

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a raggiungere la posizione Termoventilato.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** finché non viene visualizzata la funzione Termoventilato + Microonde.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto start.**







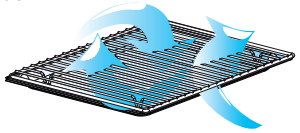


Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame e patate con la buccia, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.

Utilizzare sempre la griglia di cottura per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.

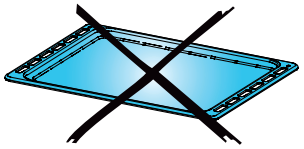
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Termoventilato + Microonde

è limitato al livello preimpostato in fabbrica.



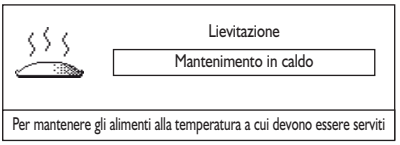
Scelta del livello di potenza e del ripiano di cottura

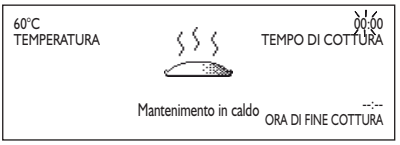
TERMOVENTILATO + MICRONDE		
Uso consigliato	Potenza Microonde	Livello ripiano
Pollame, gratin	350 W	3
Pesce al forno	160 - 350 W	2
Arrosti	160 W	2
Pane/dolci	90 W	1
Doratura solo durante la cottura	0 W	-

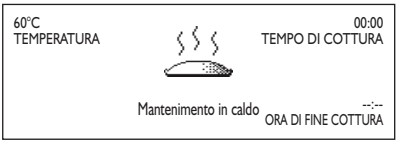


Funzioni speciali - Mantenimento in caldo

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Funzioni speciali.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Mantenimento in caldo.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto start.**





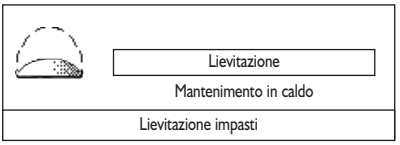


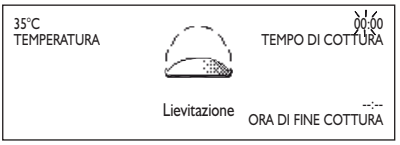
Usare questa funzione per mantenere gli alimenti alla temperatura a cui devono essere serviti (60 °C) per il tempo desiderato.

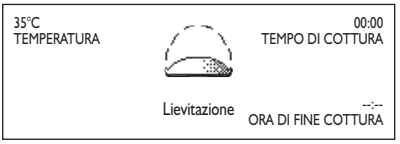
NOTA: se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

Funzioni speciali - Lievitazione

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Funzioni speciali.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Lievitazione.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto start.**



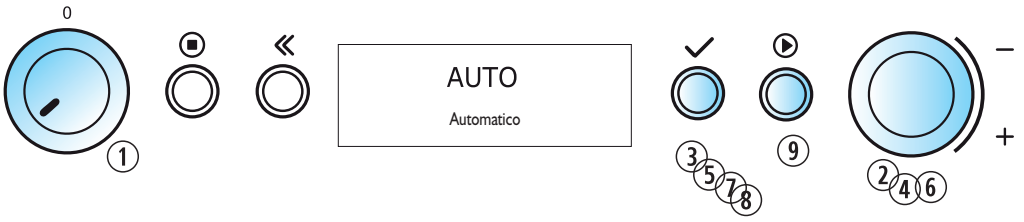




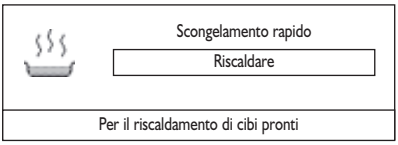
Usare questa funzione per far lievitare impasti. La temperatura del forno viene mantenuta a 35 °C.

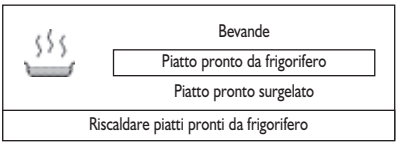
NOTA: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

Riscaldamento automatico



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Funzioni automatiche".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Riscaldamento automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la categoria di alimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso.
7. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
8. **Premere il tasto start** (Viene indicato l'accessorio consigliato).
9. **Premere di nuovo il tasto start.**





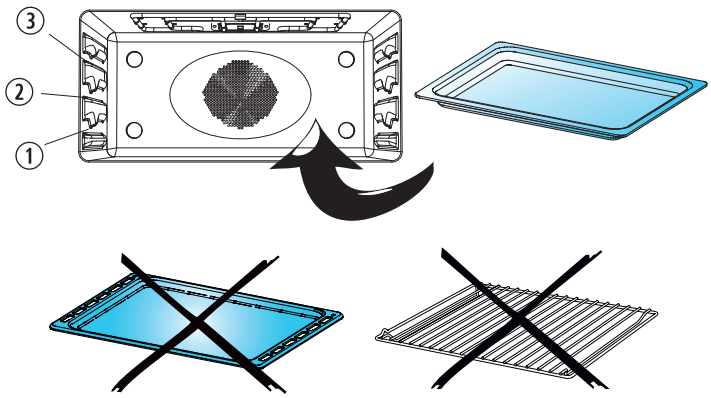
Usare questa funzione per riscaldare cibi pronti, surgelati, prelevati dal frigorifero o a temperatura ambiente.

Disporre il cibo su un piatto da portata resistente alle microonde.

Assicurarsi che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione, per ottenere i migliori risultati.

Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e il programma richiederà di eseguire l'azione necessaria.

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usa soltanto la funzione "Microonde".



Riscaldamento automatico

Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro del piatto.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

Le fette più spesse come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

1-2 minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.

Coprire sempre gli alimenti con il coperchio con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario.

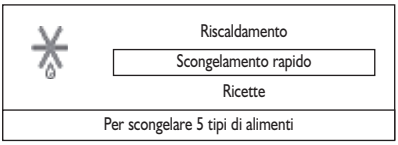
Se l'alimento si trova in una confezione chiusa, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per consentire la fuoriuscita della pressione durante il riscaldamento.

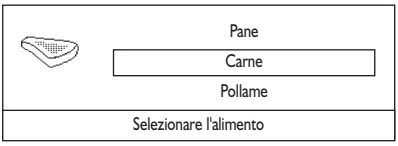
La pellicola in plastica deve essere perforata o incisa con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

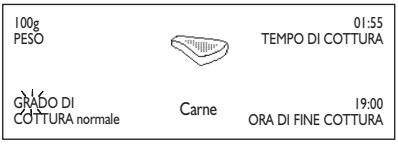
PESI CONSIGLIATI		
	Piatto pronto prelevato dal frigorifero (250 g - 500 g)	**Preparare il cibo seguendo le raccomandazioni di cui sopra. Cuocere a recipiente coperto**
	Piatto pronto surgelato (250 g - 500 g)	**Seguire le istruzioni sulla confezione, ad esempio ventilazione, perforazione e così via**
	Zuppa, prelevata dal frigorifero (1 - 4 porzioni)	**Riscaldare senza coperchio in tazze separate o in una tazza grande**
	Bevande (1 - 4 porzioni)	**Riscaldare senza coperchio e mettere un cucchiaio in metallo nella tazza**
Per alimenti non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

Scongelamento rapido

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Funzioni automatiche.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Scongelamento rapido.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare il tipo di alimento da scongelare.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso degli alimenti.
7. **Premere il tasto start.**







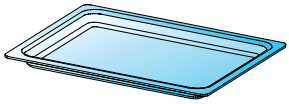
Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.
Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3,0 kg.

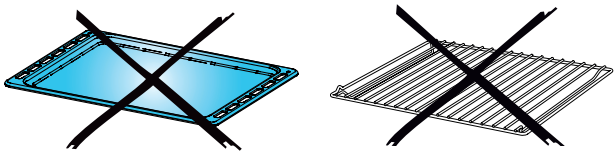
Collocare sempre gli alimenti sulla leccarda in vetro o sul ripiano al livello 1.

A metà del processo di scongelamento il forno si arresta in attesa che l'ALIMENTO VENGA GIRATO.
- Aprire lo sportello.
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Alla fine del processo di scongelamento il forno passa automaticamente alla modalità di scongelamento manuale e attende che si imposti un altro periodo di scongelamento. Qualora non si richieda un ulteriore processo di scongelamento, premere il tasto Stop, aprire lo sportello e togliere gli alimenti scongelati.

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa questa funzione.





CIBI SURGELATI:
Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

PESO:
Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

ALIMENTO		SUGGERIMENTI
***	**Carne** (100 g – 2,0 Kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
***	**Pollame** (100 g – 3,0 Kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
***	**Pesce** (100 g – 2,0 Kg)	Intero, a tranci o a filetti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
***	**Verdura** (100 g – 2,0 Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
***	**Pane** (100 g – 2,0 Kg)	Pagnotte, focacce o panini. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
Per alimenti non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare.		

Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e, per effettuare uno scongelamento manuale, selezionare una potenza di 160 W.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene **coprirle** con una pellicola di alluminio.

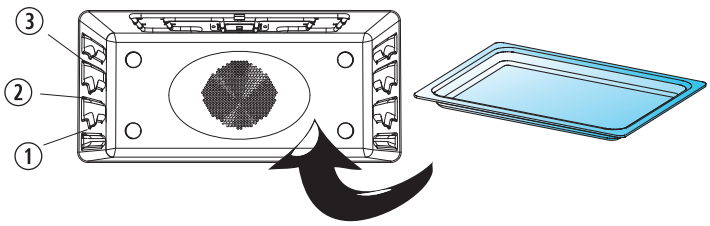
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

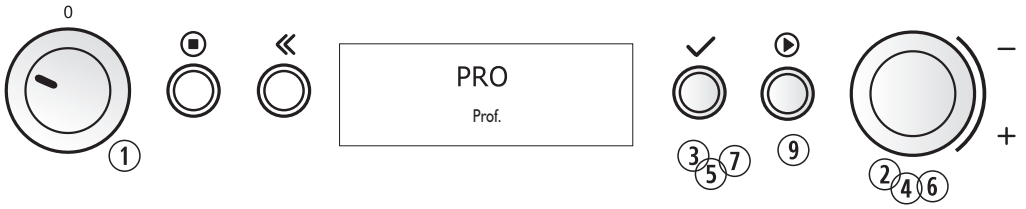
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usa soltanto la funzione "Microonde".

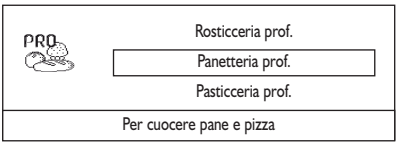


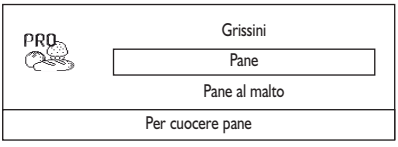
Panetteria prof.

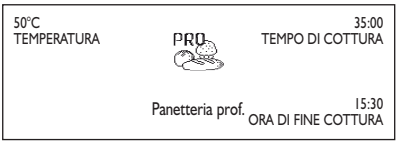
Utilizzare questa funzione per cuocere pane e pizza.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione PROF.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Panetteria prof.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la categoria di alimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Il forno inizia a preriscaldarsi.** Al termine del preriscaldamento, viene richiesto di inserire l'alimento prima di continuare la cottura.
7. **Inserire l'alimento** e premere il tasto OK.





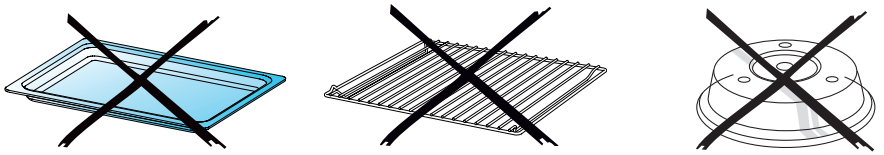


NOTA:

Il forno continuerà a funzionare per 4 ore se non è stato impostato il tempo di cottura.

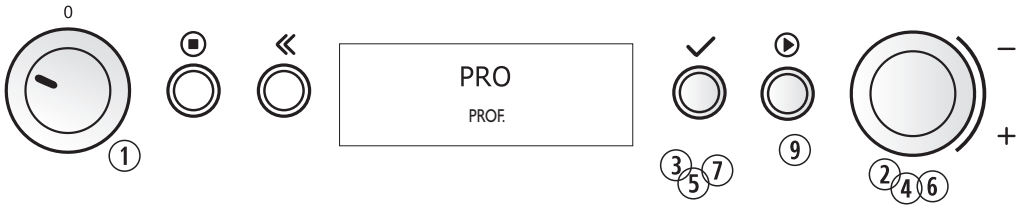
Premere il tasto OK poi ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura restante. Il timer inizia il conto alla rovescia e la cottura viene interrotta quando viene raggiunta l'ora di fine cottura.

CATEGORIA DI ALIMENTO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	°C FORNO	TEMPO	AGGIUNGERE GUARNIZIONI
	Pane	Teglia da forno	Livello 2	170° C	35 MIN	
	Pane al malto	Teglia da forno	Livello 2	190° C	30 MIN	
	Pizza in teglia	Teglia da forno	Livello 2	175° C	15 + 20 MIN	DOPO 15 MIN
	Pizza sottile	Teglia da forno	Livello 2	230° C	10 - 15 MIN	
	Focaccia	Teglia da forno	Livello 2	185° C	35 - 40 MIN	
	Grissini	Teglia da forno	Livello 2	160° C	20 - 30 MIN	

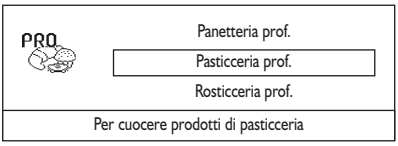


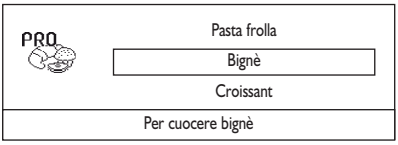
Pasticceria prof.

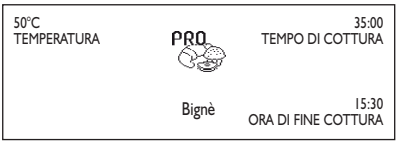
Utilizzare questa funzione per cuocere prodotti di pasticceria.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione PROF.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Pasticceria prof.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la categoria di alimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Il forno inizia a preriscaldarsi.** Al termine del preriscaldamento, viene richiesto di inserire l'alimento prima di continuare la cottura.
7. **Inserire l'alimento** e premere il tasto OK.





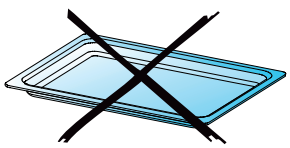


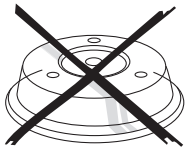
NOTA:

Il forno continuerà a funzionare per 4 ore se non è stato impostato il tempo di cottura.

Premere il tasto OK poi ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura restante. Il timer inizia il conto alla rovescia e la cottura viene interrotta quando viene raggiunta l'ora di fine cottura.

CATEGORIA DI ALIMENTO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	°C FORNO	TEMPO
	Bignè	Teglia da forno	Livello 2	160°C	30-40 MIN
	Croissant	Teglia da forno	Livello 2	140°C	20-30 MIN
	Torta tipo pan di spagna	Stampo e griglia	Livello 1	150°C	30-40 MIN
	Plumcake	Stampo e griglia	Livello 1	150°C	75-85 MIN
	Pasta frolla	Stampo e griglia	Livello 1	160°C	25-35 MIN

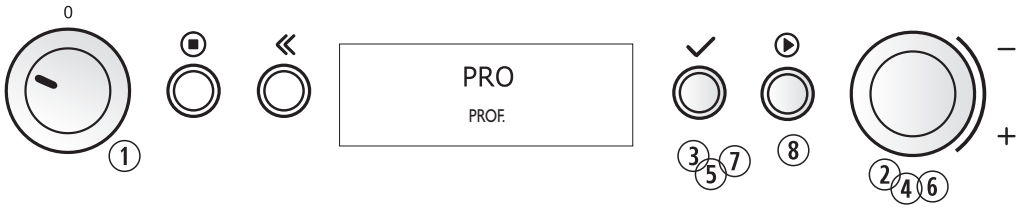




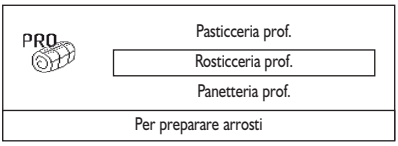
Rosticceria prof.

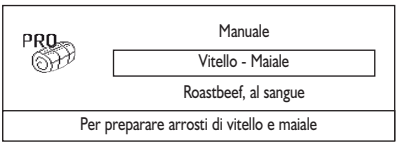
Utilizzare questa funzione per preparare arrosti.

Questa funzione è progettata principalmente per essere utilizzata con la sonda, ma può anche essere utilizzata come si fa con il forno tradizionale senza la sonda.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione PROF.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione Rosticceria prof.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la categoria di alimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Il forno inizia a preriscaldarsi.** Quando il preriscaldamento è terminato, il programma chiederà se si vuole usare la sonda.





SE SI USA LA SONDA:

7. **Aprire lo sportello,** inserire l'alimento (con la sonda inserita correttamente all'interno dell'alimento) e collegare la sonda.
8. **Premere il tasto start,** il forno avvia automaticamente la doratura degli alimenti.

SE NON SI USA LA SONDA:

7. **Aprire la porta,** inserire gli alimenti.
8. **PREMERE IL TASTO START,** il forno avvia automaticamente la doratura degli alimenti.

NOTA

La temperatura della sonda o il tempo di cottura preimpostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola di regolazione.

Questa funzione richiede l'aggiunta di acqua durante la cottura. 12 o 20 minuti dopo l'inizio della cottura, il forno emette un segnale acustico per avvertire che deve essere aggiunta acqua. L'acqua può essere aggiunta dopo, ma se non viene aggiunta acqua il risultato non sarà altrettanto buono.

Quando la cottura è conclusa è possibile continuarla, se necessario, ruotando la manopola di regolazione e aggiungendo un tempo supplementare di cottura.

CATEGORIA DI ALIMENTO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	°C FORNO	SONDA °C	TEMPO	AGGIUNGERE ACQUA
	Arrosto malaie/vitello	Teglia su griglia	Livello 1	190°C	68°C	50-80 MIN	DOPO 20 MIN
	Arrosto al sangue	Griglia su leccarda in vetro	Livello 1	200°C	48°C	35 MIN	DOPO 12 MIN
	Arrosto, cottura media	Griglia su leccarda in vetro	Livello 1	200°C	54°C	55 MIN	DOPO 12 MIN
	Pollo arrosto	Teglia su griglia	Livello 1	200°C	85°C	60-80 MIN	DOPO 20 MIN
	Cosciotto d'agnello, cottura media	Teglia su griglia	Livello 1	190°C	70°C	70 MIN	DOPO 20 MIN
	Cosciotto d'agnello, ben cotto	Teglia su griglia	Livello 1	190°C	75°C	90 MIN	DOPO 20 MIN
	Manuale	Resistente alle microonde	Livello 1 o 2	50-250°C	45-90°C	0-4 ORE	

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

ⓘ ***Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi,*** *panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.*
Non spruzzare *direttamente sul forno.*

A intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, pulire la base del forno.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

ⓘ **Non lasciare** che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

ⓘ **Non utilizzare apparecchi a vapore** per la pulizia del forno a microonde.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati facendovi bollire per alcuni minuti una tazza d'acqua con del succo di limone.

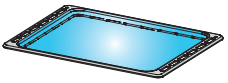
Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

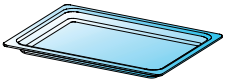
SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

Griglia

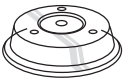
Teglia da forno



Leccarda in vetro



Coperchio



PULIZIA DELICATA:
La sonda deve essere pulita con un detergente neutro e acqua.

ⓘ **Non immergere** la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

ⓘ **Non usare pagliette metalliche.** Il materiale righerebbe la superficie.

Dati per verifica prestazioni riscaldamento

CONFORME ALLA NORMA CEI 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
Crema alla vaniglia	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Torta tipo pan di Spagna	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Polpettone	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Patate gratinate	1100 g	25-28 min	Termoventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Dolci	700 g	25 min	Statico 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Pollo	1000 g	30-32 min	Termoventilato 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Scongelamento carne	500 g	10 1/2 min	Scongelamento rapido	Leccarda in vetro

Caratteristiche tecniche

Tensione di alimentazione	**230 V/50 Hz**
Potenza nominale	**2800 W**
Fusibile	**16 A**
Potenza di uscita microonde	**850 W**
Grill	**1600 W**
Termoventilato	**1200 W**
Elemento riscaldante inferiore	**1000 W**
Dimensioni esterne (AxLxP):	**455x595x560**
Dimensioni interne (AxLxP):	**210x450x420**

Consigli d'uso e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura
La tabella indica le funzioni più indicate per i diversi tipi di alimenti. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).
I parametri e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati. Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.
Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori (se disponibili).

Pellicole e confezioni
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.
Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

Liquidi
I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.
Per prevenire questa eventualità:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Cottura degli alimenti
Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza.
I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi. Per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.
L'umidità evapora durante la cottura a microonde.
L'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.
Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.
Durante la cottura a microonde è spesso consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

Alimenti per neonati
Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

Alimenti surgelati
Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Guida alla ricerca guasti

L'apparecchio non funziona
- Controllare che il supporto del piatto rotante sia inserito.
- Verificare che lo sportello si chiuda correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente. Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 10 minuti, quindi ricollegare il forno e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona
Se sul display compare una “F” seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Servizio di assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell’apparecchio;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola “Service” sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità dell’apparecchio (visibile a sportello aperto).

Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia.
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

NOTA: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010769945